

Risotto mit grünem Spargel und Jakobsmuscheln



Ein sehr feines und unkompliziertes Gericht von Isabelle Rossi, das auch sehr lecker mit Champignons anstelle von Spargeln schmeckt.

Fotos: Guy Wolff

Die Pistazien in einer beschichteten Pfanne anrösten und heiß halten. Das Olivenöl erhitzen und die Schalotten darin glasig andünsten. Den Reis hinzugeben und mit 250 ml Gemüsebrühe ablöschen. Unter ständigem Rühren nach und nach den Weißwein hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Spargelspitzen während fünf Minuten in der restlichen Gemüsebrühe bissfest kochen und zusammen mit der Brühe und dem Sekt zu dem Reis geben. Kräftig unterrühren.

Die Jakobsmuscheln beidseitig in heißer Butter anbraten. Salzen und pfeffern.

Das Risotto zusammen mit den Jakobsmuscheln auf heißen Tellern anrichten. Mit gehobeltem Parmesan und den Pistazien bestreuen.

Zutaten für vier Personen

6 EL Olivenöl	125 ml Sekt
50 g Pistazien	Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
2 EL Butter	16 Jakobsmuscheln
400 g Risottoreis	6 fein gewürfelte Schalotten
400 g grüne Spargelspitzen	200 g Parmesan
500 ml Gemüsebrühe	
250 ml Weißwein (Riesling)	

Weintipp

Dazu passt natürlich ein Riesling vorzüglich!